

Elien De Boeck, Mieke Uyttendaele en  
Liesbeth Jacxsens<sup>1</sup>

# Voedselveiligheid en voedseldonaties: casestudie in de Belgische donatie/acceptatie- keten

## Samenvatting

Uit onderzoek aan de Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid (Faculteit bio-ingenieurswetenschappen) aan de UGent is gebleken dat de donatie-/acceptatieketen minder georganiseerd en gestructureerd is dan de conventionele voedselketen. Door het gefragmenteerd landschap van vele kleine liefdadigheidsinstellingen wordt efficiënte communicatie en het opbouwen van vertrouwensrelaties tussen donoren en acceptoren verhinderd. Ook het behouden van de koude keten gedurende transport blijkt een belangrijk pijnpunt. Een intense samenwerking tussen alle stakeholders is belangrijk om dit proces te optimaliseren en voedselveiligheid en kwaliteit van het gedoneerde voedsel te garanderen.

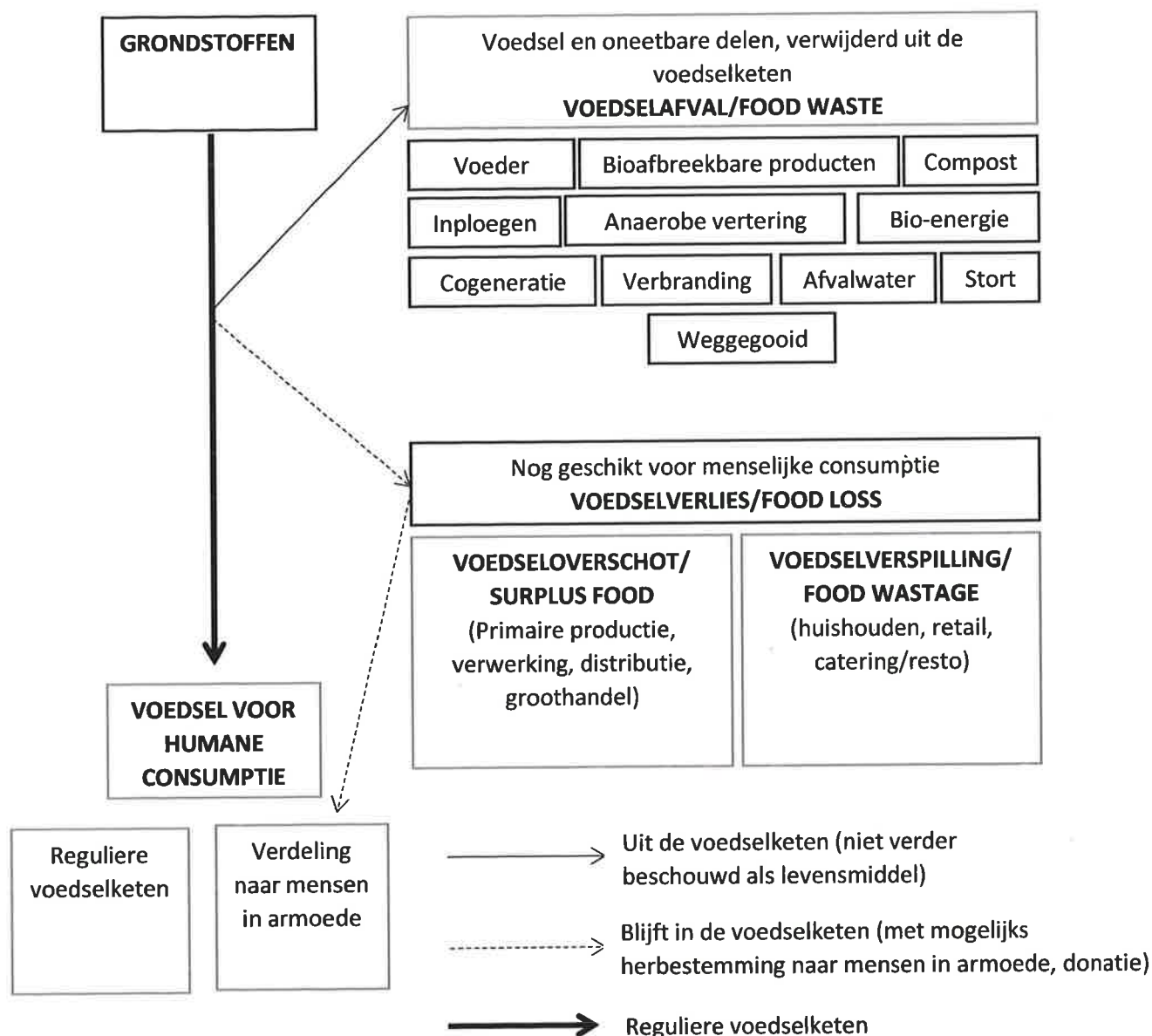
## Inleiding

In 2015 werd door de Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid (Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen) aan de UGent een onderzoek opgestart rond voedseldonaties en werd onderzocht hoe de praktische organisatie van donaties een invloed kan hebben op voedselveiligheid en kwaliteit van de voedingsmiddelen die aangeboden worden aan mensen in armoede. Op basis van literatuuronderzoek, meer bepaald het nagaan van nationale en regionale rapporten en interviews met verschillende stakeholders in België en op EU-niveau, werd het voedseldonatie/acceptatieproces in kaart gebracht en konden bottlenecks en moeilijkheden inzake dit proces en het beheersen van voedselveiligheid worden geïdentificeerd. Ook werd de vraag gesteld of het voedsel dat wordt gedoneerd aan mensen in armoede nog steeds kwalitatief en veilig is.

## Voedselverlies? Voedselverspilling? What's in a name?

Negentig miljoen ton voedsel werd in Europa verspild in 2010, op wereldschaal werd de verspilling geschat op ongeveer 1,3 miljard ton (FAO, 2013) en specifiek voor België zou het voedselverlies 3,6 miljoen ton bedragen (DGENV, 2010; Roels en Van Gijsegheem, 2011). In de literatuur en rapporten worden vele definities voor 'voedselverlies' en 'voedselverspilling' gehanteerd door verschillende instanties, wat vaak tot verwarring leidt en waardoor uniforme metingsmethoden en bijgevolg een eenvoudige vergelijking tussen studies quasi onmogelijk worden. Via het EU-project 'FUSIONS' (Food Use for Social Innovation by Optimizing Waste Prevention Strategies) probeerde men hierop een antwoord te bieden. Dit project, dat liep tussen 2012 en 2016, had als doel om de monitoring van voedselverspilling te harmoniseren en om sociale innovatie te linken aan een reductie van voedselverspilling en een ontwikkeling van richtlijnen voor een geharmoniseerd voedselveiligheidsbeleid in Europa (FUSIONS, 2014, 2016). Gebaseerd op definities vastgelegd in dit project, studies van de Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij (OVAM, 2012) en andere wetenschappelijke literatuur (o.a. Tarasuk en Eakin, 2005) werden door onderzoekers van de UGent definities vastgelegd

<sup>1</sup> De auteurs behoren tot de Vakgroep Levensmiddelentechnologie, Voedselveiligheid en Gezondheid, Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen, UGent. [www.eurofoodbank.org](http://www.eurofoodbank.org).



Figuur 1: Stroomdiagram dat definities voor voedselverlies, voedselverspilling, voedseloverschot en voedselafval kadert (gebaseerd op OVAM, 2012; Tarasuk en Eakin, 2005; FUSIONS, 2014)

zoals voorgesteld in figuur 1. 'Voedselafval' wordt beschouwd als de verliezen die niet meer geschikt zijn voor menselijke consumptie, terwijl verliezen behorende tot 'voedselverlies' wel nog geschikt zijn voor menselijke consumptie. De onderzoekers onderscheiden twee types voedselverlies. Enerzijds werd 'voedseloverschot' gedefinieerd, wat verwijst naar structurele verliezen door overproductie in de agro-voedselketen. Anderzijds verwijst 'voedselverspilling' naar overproductie gedurende bereiding in de keuken thuis, of bij restaurants en cateringactiviteiten.

## Interviews met stakeholders

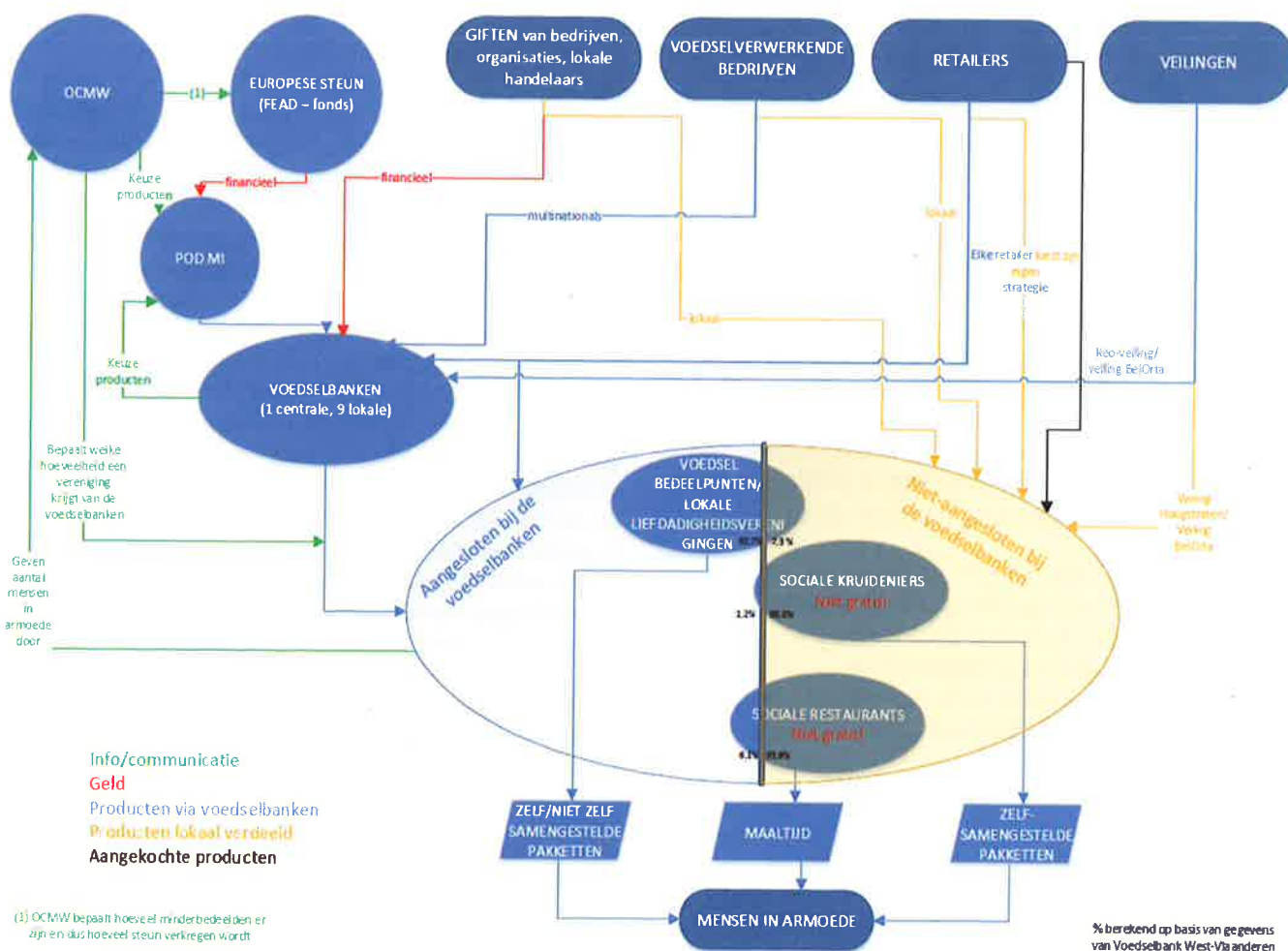
De onderzoekers van de UGent consulteerden verschillende stakeholders in deze donatie/acceptatieketen, enerzijds om het proces in kaart te brengen en anderzijds om bottlenecks in het proces te kunnen identificeren. Vier types stakeholders werden geïnterviewd. Het eerste type zijn de regulatoren, zoals verantwoordelijken van het FAVV of van de Europese Commissie (Directoraat-generaal Gezondheid en Voedselveiligheid), gezien dit proces uiteraard door zowel Europese als nationale wetgeving wordt beïnvloed. Ten tweede zijn er de facilitators,

die als doel hebben om het donatieproces te faciliteren. Voorbeelden zijn FEBA<sup>2</sup> (Europese Federatie van Voedselbanken) en KOMOSIE<sup>3</sup> (Koepel van Milieuondernemers in de Sociale Economie). Ten derde werden ook donors zoals bijvoorbeeld COMEOS<sup>4</sup>, FEVIA<sup>5</sup> en een aantal retailers geïnterviewd. Als acceptoren werden, tot slot, enkele liefdadigheidsinstellingen, sociale kruideniers en sociale restaurants in Gent en Brugge bevraagd.

## Het voedseldonatieproces in België

Figuur 2 geeft het stroomdiagram weer van het Belgische voedseldonatie/acceptatieproces, bekomen op basis van in-

terviews met de verschillende stakeholders. Verschillende stromen konden worden onderscheiden: informatie/com-municatiestromen, financiële stromen, productstromen via de voedselbanken, productstromen direct naar de liefdadigheidsorganisaties en ten slotte ook stromen vanuit de reguliere voedselketen aangekochte producten. EU-lidstaten kunnen een beroep doen op financiële steun om voedsel aan te kopen voor mensen in armoede via twee programma's, namelijk het FEAD<sup>6</sup> Fund (Fund for European Aid to the Most Deprived) dat 3,8 miljard euro voorziet (onder bepaalde voorwaarden) voor de periode 2014-2020 en via de gemeenschappelijke ordening van de markten voor landbouwproducten, die eigenlijk als doel heeft om een daling van de marktprijs te voorkomen in geval van te grote stocks in primaire productie en die zo een



Figuur 2: Stroomdiagram van het voedseldonatie/acceptatieproces in België gebaseerd op interviews met stakeholders

- 2 [www.eurofoodbank.org](http://www.eurofoodbank.org).
- 3 [www.komosie.be/ko/home\\_10.aspx](http://www.komosie.be/ko/home_10.aspx).
- 4 [www.comeos.be/home](http://www.comeos.be/home).
- 5 [www.fevia.be/nl](http://www.fevia.be/nl).
- 6 [www.fead.be](http://www.fead.be).

gratis verdeling van groenten en fruit naar liefdadigheidsinstellingen mogelijk maakt.

De Belgische OCMW's hebben een belangrijke rol in informatie- en communicatiestromen, gezien zij het aantal mensen in armoede vaststellen en communiceren naar Europa, wat het bedrag verkregen via FEAD voor België zal beïnvloeden. Het geld ontvangen via het FEAD-programma wordt beheerd door de Programmatorische Federale Overheidsdienst Maatschappelijke Integratie<sup>7</sup> (POD MI), die beslist over de goederen die zullen worden aangekocht. De voedingsmiddelen worden verdeeld naar lokale voedselbanken van waaruit deze verder worden verdeeld (via liefdadigheidsinstellingen) naar mensen in armoede.

Voedselbanken kunnen ook donaties (financieel of voedsel) ontvangen van bijvoorbeeld bedrijven, retailers of veilingen. De producten worden dan verder verdeeld naar de meer dan 620 liefdadigheidsorganisaties die momenteel in België zijn gevestigd. Alle voedingsmiddelen die werden toegeleverd vanuit de voedselbanken moeten gratis worden aangeboden. Deze herverdeling gebeurt voornamelijk (73 %) via liefdadigheidsorganisaties die samengestelde voedselpakketten aanbieden, terwijl sociale restaurants en kruideniers verantwoordelijk zijn voor 24 % van de voedselhulp. Deze kunnen zowel privaat als openbaar worden georganiseerd, waarbij enkel laatstgenoemden een beroep kunnen doen op steun van de voedselbanken. De overige 3 % van de voedselhulp bestaat uit kleinere lokale initiatieven zoals voedselbonnen uitgedeeld door OCMW's.

Van alle Belgische liefdadigheidsinstellingen zou 92,7 % connecties hebben met een lokale voedselbank. Voor sociale kruideniers en restaurants is dit slechts 1,2 % en 6,1 %, gezien voedingsmiddelen van de voedselbanken bekomen via het FEAD-fonds gratis moeten worden verdeeld, wat voor vele sociale kruideniers en restaurants niet haalbaar is.

## Bottlenecks

Uit de interviews en het stroomdiagram concludeerden de onderzoekers dat de voedseldonatie/acceptatieketen minder gestructureerd en georganiseerd is dan de reguliere voedselketen. Het gefragmenteerd landschap van lokale voedselbanken en de vele (meer dan 620) (kleinschalige) liefdadigheidsorganisaties (acceptoren), die vaak met vrijwilligers werken zonder enige training of kennis van hygiëne en voedselveiligheids-

vereisten, bemoeilijkt het opbouwen van vertrouwen vanuit de donors en beperkt de donatie van bederfbare voedingsmiddelen. Onder andere het gebrek aan gekoeld transport en onvoldoende koel- en vriescapaciteit in voedselbanken en liefdadigheidsorganisaties bleken belangrijke obstakels. Liefdadigheidsorganisaties en sociale kruideniers/restaurants zijn echter niet in staat om investeringen te doen in infrastructuur of training, onder meer, door de vereiste om door het FEAD gefinancierde producten gratis aan te bieden.

## Voedseldonaties: kwaliteit en voedselveiligheid

Een andere vraag die de onderzoekers van de UGent wilden beantwoorden, is of voedselveiligheid en kwaliteit van gedoneerde producten wel gegarandeerd kan worden. In het laboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie en -conservering werden microbiologische analyses uitgevoerd op 72 bederfbare voedingsmiddelen (hoewel de meeste aangeboden producten niet bederfbaar zijn) bekomen bij verschillende acceptoren. De onderzoekers konden uit de analyses afleiden dat het behouden van de koude keten een zeer heikel punt is. Om de voedselveiligheid en hygiëne van de producten te garanderen moet elke actor in de voedselketen goede hygiënische praktijken toepassen. De onderzoekers constateerden ook dat het invriezen van bederfbare producten een belangrijke manier is om de tijd voor herverdeling te verlengen en kwaliteitsreductie te voorkomen vóór het voedsel de mensen in armoede bereikt. Echter, voldoende vriescapaciteit blijft hier een probleem en aanbevelingen omtrent correct ontdooien en onmiddellijke consumptie na ontdooien dienen duidelijk te worden gecommuniceerd naar de mensen in armoede, mede omdat hier vaak voldoende kennis omtrent voedselveiligheid en hygiëne ontbreekt.

## Van voedselverlies naar voedseldonatie

Het merendeel van de gedoneerde producten in België is niet bederfbaar (bijvoorbeeld voeding in blik) en is mogelijk nutrioneel ontoereikend, gezien verse producten, zoals verse groenten en fruit, onvoldoende voorhanden zijn in de donatieketen. Meer nog, de helft van het voedsel gedistribueerd door



voedselbanken wordt aangekocht met geld van het FEAD-programma en wordt dus niet via 'voedselverliezen' bekomen. Facilitators, zoals KOMOSIE, trachten echter een platform te bieden voor een betere coördinatie tussen donors en acceptoren en om efficiënter gebruik te maken van voedselverliezen.

## Conclusie

Op basis van interviews met donors, acceptoren, regulatoren en facilitators in de donatie/acceptatieketen werd duidelijk dat deze keten minder georganiseerd en gestructureerd is dan de conventionele keten. Het gefragmenteerde landschap van verschillende kleine liefdadigheidsinstellingen die elk een eigen manier van werken hanteren en vaak een beroep doen op ad-hocvrijwilligers, zorgt ervoor dat er een gebrek is aan een professionele aanpak bij het beheren van de voedselveiligheid. Dit verhindert bovendien de efficiënte communicatie en het opbouwen van vertrouwen tussen donoren en acceptoren. Microbiologische analyse van 72 gedoneerde voedingsmiddelen toonde aan dat het behouden van de koude keten gedurende het transport één van de grootste problemen is (wat betreft voedselveiligheid) in het voedseldonatieproces, wat ook werd bevestigd tijdens de interviews. Om het gebruik van voedselverliezen voor voedseldonatie te optimaliseren en het voedseldonatieproces te harmoniseren en professionaliseren is er een intense samenwerking nodig tussen alle stakeholders. Facilitators zoals bijvoorbeeld KOMOSIE kunnen hier een belangrijke rol in spelen.

## Referenties

DGENV (2010). Preparatory study on food waste across EU 27. Final report, ISBN: 978-92-79-22138-5. In D. E.-d. C. EU Commission (ed.).

FAO (2013). "Food wastage Footprint: Impacts on Natural Resources". [www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf](http://www.fao.org/docrep/018/i3347e/i3347e.pdf), accessed on 5th of January 2017.

FUSIONS (2014). "FUSIONS Definitional Framework for Food Waste". [www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/FUSIONS%20Definitional%20Framework%20for%20Food%20Waste%202014.pdf](http://www.eu-fusions.org/phocadownload/Publications/FUSIONS%20Definitional%20Framework%20for%20Food%20Waste%202014.pdf), accessed on 3rd of January 2017.

FUSIONS (2016). *Estimates of European food waste levels*. Stockholm: Swedish Environmental Research Institute.

OVAM (2012). "Voedselverlies in ketenperspectief". [www.vlaanderen.be/nl/publicaties/detail/voedselverlies-in-keten-perspectief](http://www.vlaanderen.be/nl/publicaties/detail/voedselverlies-in-keten-perspectief), accessed on 15th of September 2015.

ROELS, K. en VAN GIJSEGHEM, D. (2011). *Verlies en verspilling in de voedselketen. Loss and wastage in the food chain*. Brussels: Department of Agriculture and Fisheries, Division for Agricultural Policy Analysis.

TARASUK, V. en EAKIN, J.A. (2005). "Food assistance through "surplus" food: Insights from an ethnographic study of food bank work", *Agriculture and Human Values* 22, 177-186.